



VIRNA BAROLO NOI

Producent: Virna Borgogno

Årgång: 2018

Land: Italien

Region: Piemonte

Volym: 750 ML

Alkoholhalt: 15 %

Kollistorlek: 12

Art Nr: 9485001

Pris: **Privatimport**

Kraftfull i sin elegans med toner av röd frukt tillsammans med komplex och läcker kryddighet, integrerade och strama tanniner och bjuder till med ett långt och nebbiolo-typiskt avslut.



OM PRODUCENTEN:

Virna Borgogno, en ättling till en av de mest kända Langhe-familjerna, är den första kvinnan i Italien att avlägga en examen i oenologi och oenologiska tekniker. 1988 gick hon med sin far Lodovico och skötte källaren.

Borgognos vingårdar är från 1720, medan den moderna egendomen grundades 1950 av Enrico Borgogno. Nuförtiden har Virna och hennes syster Ivana tagit tyglarna över godset helt i hand, där Ivana sköter den administrativa och marknadsmässiga sidan av verksamheten. År 2001 döptes gården om med den nya "Virna"-logotypen för att spegla kvinnornas stora roll i branschen. Vingårdarna omfattar cirka 10 hektar i Barolos mest prestigefyllda områden; vingårdarna Cannubi, Sarmassa och Preda ligger i egentliga Barolo, medan signaturvinet "Noi" kommer från vingårdsplotter i Novello, Monforte och La Morra.

Virnas viner följer till största delen den traditionella Langhe-metoden, med elevage på stora ekfat för Barolo «Noi» och på både stora fat och tonneaux för de två Cannubi och Sarmassa crus. Utöver Barolo produceras Barbera d'Alba, Langhe Nebbiolo, Langhe rosso, Langhe Arneis och ett rosévin.

DRUVOR:

Nebbiolo (Lampia och Michet)

JORDMÅN:

Druvorna kommer från vingårdsplotter i Novello, Monforte och La Morra med sydostlig till sydvästlig exponering.

TILLVERKNING:

Druvorna skördas för hand och krossas när de anländer till vineriet, Musten macererar med druvskalen i ca 10-12 dagar vid 29-31°C. Efter elevage lagras vinet på ekfat i ca 18 månader, därefter får vinet vila på rostfria stältankar till buteljering.

PASSAR TILL:

Utmärkt till smakrika och kryddiga köttträtter, gärna långkokta och djupa grytor.